02/2009

Mod:G65/GGF4T

Production code: 65/40GRG



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Code 252.171.31N

GRILLES À GAZ - SÉRIE 65

MOD. 65-40 GRG
65-70 GRG



0051

FR-BE CAT II 2E+3+

SOMMAIRE

LES GRILLES SONT DES APPAREILS DESTINES A LA CUISSON D'ALIMENTS ET DOIVENT ETRE UTILISEES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIE DANS LE RESPECT DES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS LE PRESENT MANUEL.

1 AVERTISSEMENTS

- ♦ Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.

- ♦ Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.

- ♦ L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.

- ♦ Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

- Toutes les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées, les éventuels réglages (uniquement pour le changement de gaz) doivent être exclusivement effectués par un personnel professionnellement qualifié.

Le non-respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES ñCEEò POUR APPAREILLAGES À GAZ

CET APPAREIL A OBTENU LE CERTIFICAT D'HOMOLOGATION "CE", LES ESSAIS EFFECTUÉS ÉTANT CONFORMES À LA NORME:
"EXIGENCES ESSENTIELLES ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 d m 26/06/1990"

ATTENTION !!!

QUAND SUR UNE LIGNE DE CUISSON LA GRILLE EST INSTALLÉE EN TÊTE, LES CÔTÉS SONT APPARENTS. DURANT LE FONCTIONNEMENT, L'UTILISATEUR PEUT DONC SE RETROUVER EN CONTACT AVEC DES PARTIES TRÈS CHAUDES

4. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES - GRILLES À GAZ

MODÈLE	BRÛLEURS PAR PUISSANCE N° x kW	PUISSANCE TOTALE kW		CONSOMMATION GAZ TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS EN CENTIÈMES DE MILLIMÈTRE	
		max	min	GPL G30/G31 kg/h	GAZ NATUREL G20/G25 m³/h	GPL G30/G31 28-30/37mbar	GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar
65/40 GRG	1 x 7,5	7,5	3,5	0,583	0,794	135L	205L
65/70 GRG	2 x 7,5	15	7	1,166	1,588	135L	205L
BY-PASS						110	RÉGLABLE
VEILLEUSE						19	36
POSITION AIR PRIMAIRE A mm =						10	10

CES VALEURS SONT À TITRE INDICATIF, LA FLAMME DOIT TOUJOURS ÊTRE RÉGULIÈRE

4.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants:

TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE INF. (PCI)	PRESSION D' ALIMENTATION Mbar	(mm)
G20 (gaz naturel) CH_4	9.45 kW/m³/h	20	200
G30 (butane) C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L ï DE)	8.12 kW/m³/h	20	200
G25 (aardgaz NL)	8.12 kW/m³/h	25	250

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ

6.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Déballer l'appareil, s'assurer de l'intégrité de celui-ci et en cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel porfessionnellement qualifié.
  Positionner toujours l'appareil sous une hotte d'aspiration, après l'avoir monté et mis à niveau en intervenant sur les pieds.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué à l'aide de tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
  L'étanchéité sur les filets de jonction doit être garantie par des matériaux certifiés pour l'utilisation de gaz.
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- Avant de raccorder l'appareil il faut vérifier la correspondance entre le gaz prévu pour celui-ci et celui disponible pour l'alimentation et son éventuelle adaptation. S'il n'y a pas de correspondance entre les deux, il faut procéder comme décrit au paragraphe ñAdaptation pour un fonctionnement avec d' autres gazò.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques du lieu d'installation doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Vérificer que l'aération des locaux soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

6.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Circulaire N° 412/4183 du 06/02/75
- Normes pour la prévention des accidents.
- Appliquer toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et le tuyau de branchement du gaz.
- Respecter les Normes dôinstallation NBN 51.003 (uniquement pour le marché belge)
- **Conditions réglementaires dôinstallation** (uniquement pour le marché français)

Lôinstallation et lôentretien de lôappareil doivent être effectués comformément aux normes et à la réglementation en vigueur, notamment :

- Réglement de sécurité contre lôincendie et la panique dans les établissements recevant du public :

  a) Prescriptions générales
  Pour tous les appareils :
  - Articles GZ
    Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

Ensuite, suivant l’usage :
- Articles CH
- Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d’air et production de vapeur et d’eau chaude sanitaire.
- Articles GC
Installation d’appareils de cuisson destinés à la restauration.

b) Prescriptions particulières à chaque type d’établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).

6.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu'appareillages à gaz de type A non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.
Les fumées doivent s'évacuer à travers de hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordées à une cheminée sûre ou bien directement à l'extérieur.
Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée, Voir tableau 1, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs.

6.4 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

- Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon; en cas de pertes des bulles se formeront. Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.
- Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes, en observant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

7 ENTRETIEN

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: le constructeur décline toute responsabilité pour les endommagements directs ou indirects dus à une mauvaise installation, à un mauvais entretien, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation et au non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations au gaz.

7.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel selon ce qui est indiqué sur le tableau des caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareillage.
Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

- La transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;

- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
  Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz.
  Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.

- Remplacement de l'injecteur brûleur (fig.1):
  enlever les grilles (1), les supports (2), le tiroir de l'eau et le brûleur restera ainsi en vue. Ouvrir complètement la bague de réglage d'air du brûleur (3) et remplacer l'injecteur (27). Remonter le tout; positionner la bague de réglage d'air du brûleur (24) à la distance indiquée ("A") sur le Tableau Données Techniques en fonction du type de gaz. (Fig. 4)

- Remplacement de l'injecteur veilleuse (19):
  enlever le tableau de commande (12), dévisser le tuyau de raccordement veilleuse, remplacer l'injecteur en faisant attention à introduire en même temps dans le porte-injecteur l'injecteur et le tuyau de raccordement veilleuse.
  Contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz à l'aide d'eau et de savon.

- Réglage du minimum:
  enlever la manette (8) du robinet, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) du robinet (6) jusqu'à obtenir le minimum voulu. Vérificer que les pressions d'alimentation soient celles indiquées sur le manuel d'instructions et sur la plaque des caractéristiques.
- Réglage minimum: **(appareils prévus pour gaz naturel et adaptés au GPL)**
  Enlever la manette (8) du robinet, intervenir sur la vis de réglage avec le tournevis (7) en la vissant jusqu'en fin de course.

Attention! Il faut rétablir le scellage avec un vernis résistant au chaleur sur les vis de régulation qui ont été manipulés.

- Pression d'alimentation:
  elle doit être comme celle indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau DONNÉES TECHNIQUES). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis. Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

7.2 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

Robinet de sécurité (6): enlever le tableau de commande (12),dévisser l'écrou de raccordement robinet à la rampe d'alimentation (9) et à la conduite d'alimentation brûleur, dévisser le thermocouple (15) et la conduite veilleuse (16) du robinet, remplacer le robinet.

Thermocouple (15): enlever le tableau de commande (12), dévisser le thermocouple (15) du robinet (6) et du support veilleuse (18), et le remplacer.

Bougie d'allumage (20): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement du support veilleuse (18). Enlever la bougie et la remplacer.

Allumeur piézo-électrique (19): enlever le panneau inférieur (13), retirer le câble de raccordement bougie (21) enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.

Brûleur veilleuse (18): enlever le panneau inférieur (13), dévisser l'écrou de raccordement veilleuse (23), le thermocouple (15), enlever l'écrou de raccordement bougie d'allumage, enlever les vis de fixation veilleuse et remplacer la veilleuse. Remonter ensuite le tout.

8 INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

Avant de mettre en fonction l'appareillage s'assurer que le bac de récupération des graisses soit rempli d'eau. Le niveau de l'eau ne doit jamais descendre en dessous de l'encoche présent sur le côté du bac. Vérifier que le niveau de l'eau toutes les 2 heures lors d'un fonctionnement continu de façon à ce que le niveau de l'eau soit toujours au-dessus de l'encoche.

LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREILLAGE SANS EAU DANS LE BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES EST INTERDIT.

8.1 ALLUMAGE VEILLEUSE DE LA GRILLE

Pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse ✷ (symbole étincelle). Appuyer en même temps sur la manette et le bouton du piézo-électrique, le brûleur veilleuse s'allumera. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Vérificer l'allumage à travers les trous (22) présents sur le tableau de commande (12). Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

8.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEUR PRINCIPAL DE LA GRILLE

À partir de la position veilleuse ✷ tourner la manette toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum 🔥 (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement. En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (symbole petit) le brûleur fonctionnera au minimum. Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ✷ . Seul le brûleur veilleuse restera allumé.

8.3 EXTINCTION TOTALE DE LA GRILLE

Pour éteindre complètement la grille appuyer sur la manette en position ✷ et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

9 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder aux opérations d'entretien, couper l'alimentation du gaz.

9.1 ENTRETIEN

- La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum lœntretien.
  Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.
- Robinets de commande: les faire contrôler et graisser par un technicien qualifié tous les 6 ï 12 mois.

9.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour un bon fonctionnement, nettoyer fréquemment la grille de cuisson, le support des grilles et du tiroir de récupération des graisses. Nettoyer les surfaces en acier inox à l'aide d'un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du chlore ou des substances abrasives, laver avec de l'eau et essuyer soigneusement.

9.2 COMPORTEMENT EN CAS DE NON UTILISATION PENDANT DE LONGUES PÉRIODES DE TEMPS

Couper le gaz, nettoyer et sécher à fond l'appareillage selon les instructions indiquées ci-dessus.

9.3 COMPORTEMENT EN CAS D'ANOMALIES

En cas d'anomalies éteindre l'appareil et appeler le service assistance.

10.1 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES ï GRILLES À GAZ

